MANUAL DE

Cocina contra reloj

¡y muy rica!

por Blanca Cotta

CUADERNO 13

Tortas récord

A toda máquina



Clarín

Cocina contra reloj

MANUAL DE

¡y muy rica!

 Impresión Artes Gráficas Rioplatense.



Tortas récord

A toda máquina

Hay recetas de tortas que nos devoran mucho tiempo. Las fórmulas que le propongo son para que haga trabajar los aparatos y le sobren minutos para descansar. En algunos casos el horno hará el resto y en otros será el freezer o la heladera, porque no llevan nada de cocción. Para ir preparando las cucharas...

Torta de galletitas

Sin cocción, se hace rapidísimo

Entre 8 y 10 porciones · 6 pesos · 20'

Una verdadera solución de la repostería casera. Se hace con galletitas de chocolate mojadas en oporto y un relleno de dulce de leche y queso crema. Se arma en unos instantes y la obra termina en la heladera.



Páginas 292, 293

Alfajor Mercedes

El clásico que gusta a todo el mundo

8 porciones · 2,50 pesos · 25'

Pariente del Rogel y del alfajor cordobés, la base son discos de masa comprados. Luego de horneados se alternan con capas de dulce de leche y se bañan con la típica cubierta azucarada. ¡Es la locura...!



Páginas 294, 295

Torta de mandarina

Dulzura para hacer cáscara

8 porciones · 2,50 pesos · 50'

El tiempo de preparación es mínimo: sólo deberá tener paciencia mientras espera cerca del horno. Es procesar mandarinas con aceite, huevo y azúcar y mezclarlas con harina. ¡Vaya cursando las invitaciones!



Páginas 302, 303

Pan de nueces

Adopte una fórmula comodín

Entre 6 y 8 porciones · 3,50 pesos · 50'

Este pan es ideal para servir a toda hora, con té, café o lo que guste. Son simplemente algunos pasitos de procesar vituallas y luego, eso sí, tener un poquito de paciencia hasta que el horno haga lo suyo.



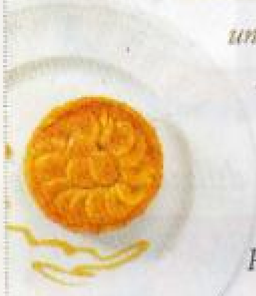
Páginas 304, 305

Torta de bananas

Prepárela con frutas a gusto

ENTRE 8 Y 10 PORCIONES · 3,50 PESOS · 25'

Se trata de un postre bien chatito que se prepara en un molde acaramelado, untado con dulce de leche y luego cubierto con bananas en rodajas y una rica mezcla. Al desmoldar ¡una dulce sorpresa!



Páginas 296, 297

Torta helada

Repráctica para tener en el freezer

10 PORCIONES · 7,50 PESOS · 20'

No tiene cocción y es muy fácil de hacer. Lleva capas de vainillas remojadas en café, crema moka hecha en casa, nueces y chocolate en rama. Luego va al freezer hasta el momento de saborear.



Páginas 298, 299

Torta de frutillas

Nada que envidiar a las de confitería

8 PORCIONES · 8 PESOS · 20'

Otra fórmula para no encender el horno. Con un bizcochuelo comprado, crema chantilli, un disco de merengue, frutillas y almíbar, logrará un postre sensacional. Para guardar el secreto...



Páginas 300, 301

Torta facilísima

Cuando se quiera acordar, ¡ya está!

8 PORCIONES · 3 PESOS · 50'

Póngala en la lista de dulzuras que se preparan sólo pulsando la botonera. Tiene un gustito a limón inolvidable: se lo dirán los amigos que invite a tomar el té. El tiempo es casi todo de horno...



Páginas 306, 307

Torta bombón

Para los fans del chocolate

8 PORCIONES · 4 PESOS · 35'

Tiene el atractivo de los brownies y se hace como ellos en un periquete. Aquí le vuelvo a pedir paciencia con el horno, porque la masa debe quedar cocida pero algo húmeda. El resto es... ¡pan comido!



Páginas 308, 309

Torta canastera

Imperdible en una tarde con amigos

ENTRE 8 Y 10 PORCIONES · 2,50 PESOS · 50'

Es sencillísima y la puede convertir en un clásico de las dulzuras que se comparten en familia. Se hace con muy pocos ingredientes y queda deliciosa si la enriquece con frutas secas a piacere...



Páginas 310, 311

ENTRE 8 Y 10 PORCIONES · 6 PESOS

Torta de galletitas

Sin cocción, se hace rapidísimo





Es de esas dulzuras que se aprenden una vez y se agendan... ¡para siempre! • Luego de armada, con una capa de galletitas mojadas en oporto y luego cubiertas con una mezcla de queso crema y dulce de leche, no necesita cocción • Se decora con nueces y se guarda en la heladera hasta el momento de servir • Van a pedir turno para probarlas...

INGREDIENTES

vino oporto o moscato, cantidad necesaria
un pote grande (400 gramos) de queso crema, el menos ácido de plaza
un cuarto kilo de dulce de leche
medio kilo de galletitas simples de chocolate, finas y rectangulares (Chocolinas, ¡bah!)
una cucharadita de esencia de vainilla
cacao dulce, un toque para decorar
nueces mariposa, para adornar

TENGALO EN CUENTA

Prepare una crema moka con 200 gramos de manteca, una taza de azúcar, 2 cucharadas de café instantáneo y un pocillo de coñac. Alterne capas de vainilla humedecidas en almíbar al coñac, crema moka y nueces picadas. ¡Glup!

UTENSILIOS

bol
cuchara de madera y cucharita
espátula para untar
fuente honda para mojar las galletitas
fuente honda para armar la torta (de 21 centímetros por 14, aproximadamente)



Preparación





1 Vierta el **oporto** o **moscato** en una fuentecita honda y resérvelo allí.

2 Mezcle en un bol el **queso crema**, el **dulce de leche** y la **esencia**.



3 Moje las **galletitas** en el oporto (de a una por vez) y tapice con ellas el fondo de la fuente.



4 Cubra las galletitas con una capa de la crema de queso.



5 Tape la crema con otra capa de galletitas mojadas en vino dulce, pero dispuestas en forma contraria al resto de las galletitas.



6 Unte las galletitas con una buena capa de crema.



7 Siga rellenando el molde con capas de galletitas (cada vez en forma contraria a la vuelta anterior) y crema. Termine con una capa de crema.



8 Decore la torta con las **nueces** y estaciónela en la heladera hasta servir.

9 Corte la torta en cuadrados y salpique con el **cacao**.



SECRETITO I

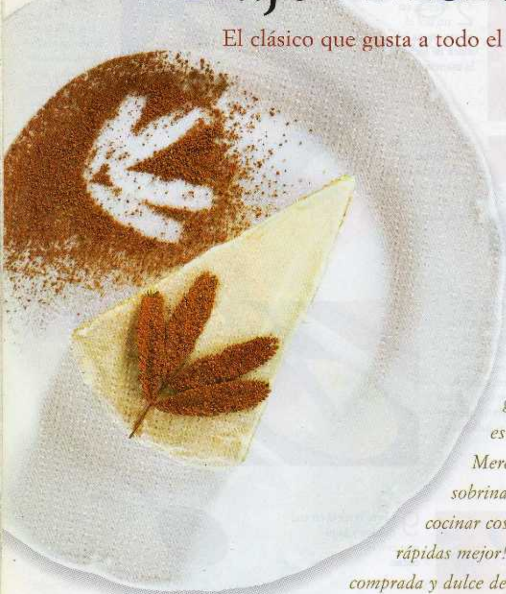
Las galletitas deben *zambullirse rápidamente* en el vino. Si se embeben demasiado, pueden romperse.

SECRETITO II

Si la torta está destinada a los chicos, "emborrache" las galletitas con **leche chocolatada**. ¡Queda riquísima!

Alfajor Mercedes

El clásico que gusta a todo el mundo





Esta manía de bautizar las recetas... • Pero la excusa es que tantas de ellas me recuerdan a momentos gratos y seres queridos que es oportuna la dedicatoria • Mercedes Gramajo es una sobrina siempre bien dispuesta a cocinar cosas ricas... ¡y cuanto más rápidas mejor! • Con discos de masa comprada y dulce de leche... ¡todo resuelto!

INGREDIENTES

un paquete de discos de empanadas para horno, hojaldrados
manteca y harina para la placa
un pote de medio kilo de dulce de leche repostero
2 tazas de azúcar impalpable tamizada
agua caliente, cantidad necesaria
una cucharadita de esencia de vainilla
media cucharadita de cremor tártaro

TENGALO EN CUENTA

Con esta técnica podrá hacer alfajores individuales, usando en ese caso discos hojaldrados de empanaditas para copetín. O recortando los discos comunes con un cortapastas. Hágalos de tres capas y báñelos como le indicamos.

UTENSILIOS

palote
plato playo
cuchillito no dentado
placa para horno
fuente par servir
tenedor y cucharita
bol y batidor
espátula ancha
cuchillo o espátula para untar



Preparación





1 Separe los **discos** y, uno por uno, estírelos hasta que estén bien pero bien finitos. Recorte la masa con un plato playo (tamaño normal, como los de antes).



2 Acomode el disco sobre una placa **enmantecada** y **enharinada**, pínchelo con un tenedor y cocínelo en horno caliente hasta que se ampolle y esté doradito y bien crujiente.



3 Deslícelo en la fuente donde va a servir y siga preparando más discos.

Armado



1 Unte el disco base con una capa de **dulce de leche de repostería**.



2 Superpóngale otro disco cocido, úntelo también con dulce de leche y continúe de esta misma forma colocando y untando todos los discos.



3 Ponga el **azúcar impalpable** en un bol y agregue la **esencia** y el **cremor tártaro**.



4 Añada de a poquito **agua caliente**, mientras bate hasta obtener un baño fluido que cubra bien.

5 Vuelque el baño desde cierta altura (¡el techo no!) y hágalo caer en el centro para que cubra la superficie y chorree irregularmente por los costados. Deje que se seque y... ¡Glup!



SECRETITO I

Si no consigue cremor tártaro, reemplácelo por un cuarto de cucharadita de **bicarbonato** y media de **jugo de limón**.

SECRETITO II

Los discos de masa se *pinchan con un tenedor* antes de hornearlos para que la masa no se infle y así facilitar el armado del alfajor.

Torta de bananas

Prepárela con frutas a gusto





Aquí sí, preparación y cocción corren parejo • La torta tarda en cocinarse lo mismo que un pionono, entre 7 y 10 minutos, y otro tanto lleva poner manos a la obra • El resultado es un postre chatito que se hace en un molde acaramelado y luego, cuando se invierte, ofrece su brillante superficie cubierta con banana • ¡Aplausos, por favor!

INGREDIENTES

- *una taza de azúcar para el caramelo y 4 cucharadas para la masa*
- *dulce de leche, cantidad necesaria (compre un pote grande, por las dudas...)*
- *4 o 5 bananas (depende del tamaño)*
- *4 huevos*
- *una cucharadita de esencia de vainilla*
- *4 cucharadas de harina*

TÉNGALO EN CUENTA

Si al desmoldar la torta quedara alguna imperfección, recurra a la crema chantilli. Póngala en una manga con boquilla de picos y haga las monerías que sepa hacer. Las nueces son otro aliado elegante para "tapar agujeros".

UTENSILIOS

- *sartén*
- *cucharas (común y de madera) y cucharita*
- *tabla de picar y cuchillo*
- *pizzera mediana*
- *procesadora*
- *batidor de alambre y espátula*
- *fuente para servir*
- *taza de un cuarto litro*



Preparación



1 Ponga el **azúcar** en una sartén y llévela a fuego fuerte hasta que empiece a fundirse. Mueva la sartén y, finalmente, mézclela con una cuchara hasta que se forme un caramelo.



2 Vierta el caramelo en una pizzera y extiéndalo para cubrir el fondo. Cuando se enfríe, úntelo con el **dulce de leche**.

3 Pele las **bananas**, córtelas en rodajitas y cubra con ellas totalmente el caramelo de la pizzera. Mientras hace esto prolijamente...





4 Ponga a batir en la procesadora los **huevos** con el azúcar restante y la **esencia**, hasta que espesen y crezcan como sabayón.



5 Deje de batir y únale la **harina** con movimientos envolventes (yo uso batidor de alambre...).

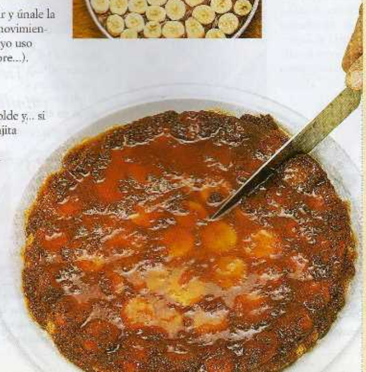


6 Vierta el batido sobre las bananas y extiéndalo nuevamente con una espátula, a fin de cubrirlas bien.



7 Cocine la torta en horno caliente hasta que se note dorada (7 a 10 minutos). Retire del horno e inviértala sobre una fuente. Pero no saque el molde. Apoye sobre él un repasador húmedo, 5 minutos.

8 Retire el molde y... si alguna rodajita de banana se hubiera declarado en rebeldía, despéguela cuidadosamente y póngala en su lugar.



SECRETITO I

En lugar de bananas puede usar aros de **ananá** en almíbar escurridos, aros de **manzana** o cualquier otra fruta que no sea muy aguachenta.

SECRETITO II

La torta se deja reposar con el *molde invertido* para que el vapor afloje el caramelo y la decoración caiga fácilmente (por lo menos, en teoría...).

Torta helada

Repráctica para tener en el freezer





En un ratito usted puede armarla y luego olvidarse de ella en el congelador • Cuando quiera acordarse, el tiempo la habrá convertido en una torta helada de locos • ¿Le doy algunos adelantos? • Tiene una base de crema moka y vainillas y se enriquece con chocolate y nueces • Eso sí, los minutos que marca el relojito corresponden sólo a la preparación

INGREDIENTES

- 100 gramos de nueces peladas
- 4 claras
- 10 cucharadas de azúcar y cantidad extra
- 4 yemas
- 2 cucharadas de café instantáneo
- 250 gramos de crema de leche
- una taza de infusión de café concentrado
- 2 docenas de vainillas
- 100 gramos de chocolate en rama y extra para decorar
- un pomo de crema chantillí, para decorar

TENGALO EN CUENTA

Si no hay chicos entre los comensales, agregue al café donde va a humedecer las vainillas un chorrito de Tía María o whisky o coñac. Y puede mezclar las nueces con pasas de uva sin semillas remojadas en el mismo licor.

UTENSILIOS

- tabla de picar y cuchillo
- papel manteca grueso
- batidora eléctrica y batidorcito
- cuchara y espátula ancha
- bol y fuentecita honda
- molde rectangular o cuadrado, de un litro y medio de capacidad
- picadora (opcional) y fuente
- taza de un cuarto litro y medidor



Preparación





1 Pique las **nueces**, con cuchillo o picadora, y forre el molde con el papel.



2 Bata las **claras** a punto nieve. Agrégueles de a poco las 10 cucharadas de **azúcar**. Siga batiendo hasta obtener un merengue duro.



3 Bata las **yemas** y agregue de a poco el **café instantáneo**. Bata la **crema** hasta que espese. Incorpore las yemas al merengue, alternando con la crema de leche.



SECRETITO I

En lugar de chocolate en rama, puede usar **chocolate común** *rallado* con la parte gruesa del rallador.

Armado y terminación



1 Azucare a gusto la infusión de **café** y viértala en una fuentecita. Moje las **vainillas** de a una por vez y, a medida que lo haga, tapice el fondo del molde.



2 Cubra con crema moka y parte de las nueces y del **chocolate en rama**.



3 Siga rellenado el molde con capas alternadas de vainillas mojadas en café, crema de ídem, chocolate en rama y nueces.



4 Termine con una capa de crema. Coloque el molde en el freezer y olvídese de él hasta que llegue la hora del postre.



5 Desmóldela directamente sobre la fuente donde la va a servir y retire cuidadosamente el papel.

6 Decore con la **crema chantillí**... ¡y déle el toque artístico con chocolate en rama!



SECRETITO II

¿Otra ideíta? Sirva la torta cortada en tajadas y con una **salsa de chocolate** liviana y caliente.

Torta de frutillas

Nada que envidiar a las de confitería





A partir de un bizcochuelo comprado, en tiempo récord tendrá una torta para sorprender a la platea • Sólo se trata de intercalar capas de masa, con merengue, crema, frutillas y almíbar • Y claro, tampoco requiere cocción • Solo deberá dejarla en la heladera para que se mantenga firme hasta el momento de servir • Eso sí ¡bien escondida!

INGREDIENTES

- un bizcochuelo (comprado o casero) de 22 centímetros de diámetro
- una taza de azúcar para el almíbar, más 4 cucharadas para las frutillas y 4 para la crema
- media taza de agua
- un tercio de taza de oporto o de coñac
- un kilo de frutillas
- 2 potes de crema de leche de 200 gramos cada uno
- un disco de merengue de 22 centímetros

TÉNGALO EN CUENTA

Puede armar esta torta reemplazando las frutillas azucaradas por cualquier otra fruta en almíbar, bien escurrida y cortada en trocitos. En tal caso, utilice el almíbar, enriquecido con algún licor, para humedecer el bizcochuelo.

UTENSILIOS

- tabla de picar y cuchillo serrucho
- bols (2) y cacerolita
- colador y cuchara
- espátula de goma y pincel
- batidor
- cuchillo o espátula para untar
- manga con boquilla de picos
- fuente para armar la torta
- taza de un cuarto litro o medidor



Preparación



1 Corte el **bizcochuelo** en 3 capas. Hierva en una cacerolita la taza de **azúcar** y el **agua** 10 minutos.



2 Lave las **frutillas** y colóquelas en un bol espolvoreadas con 4 cucharadas de azúcar. Reserve.



3 Retire el almíbar del fuego y agréguele el **oporto** o el **coñac**. Ponga la base del bizcochuelo en una fuente, con la parte cortada hacia arriba. Pínchela con tenedor y rocíe o pincele con la mitad del almíbar. Deje enfriar.



SECRETITO I

Maceramos las **frutillas** enteras para que no suelten tanto líquido. Al utilizarlas, puede cortarlas al medio o dejarlas enteras, según indique la receta.



4 Bata la **crema de leche** con el resto del azúcar hasta que se haga *chantillí*.



5 Unte con la cuarta parte de la crema el disco que está en la fuente y cúbralo con una capa de frutillas escurridas y partidas al medio.

6 Distribuya sobre las frutillas unos copitos de crema y pegue el disco central del bizcochuelo.





7 Rocíe con el resto del almíbar y úntelo con otro cuarto de la crema. Péguele el **disco de merengue**.



8 Unte el merengue con otro cuarto de crema y cubra con otra tanda de frutillas escurridas.



9 Tape con el último disco de bizcochuelo. Presione la torta para nivelarla y empareje los bordes.



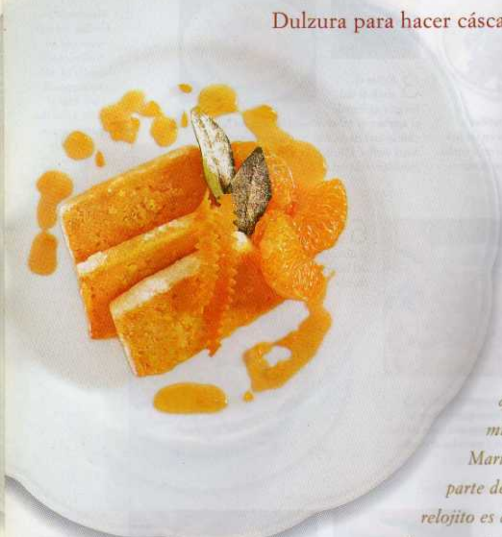
10 Unte la superficie con el resto de crema y decórela con las frutillas que queden. Estaciónela en la heladera hasta el momento de servir.

SECRETITO II

Si no consigue discos de **merengue**, compre tapas grandes de ídem (se venden como galletitas), pártalas por la mitad y distribúyalas sobre la torta.

Torta de mandarina

Dulzura para hacer cáscara





Muchas de mis recetas son alcancías de recuerdos • Esta fórmula tiene para mí un valor incalculable y me trae a la memoria el día en que me la dictó por teléfono mi inolvidable amiga Elsa San Martín • Aquí también, la mayor parte del tiempo que figura en el relojito es de horno • ¿La preparación?: sólo unos minutos de licuar y batir. ¡Glup!

INGREDIENTES

2 mandarinas grandes
tres cuartos de pocillo (de café común) de aceite
un huevo
una taza de azúcar
una taza y media de harina leudante y extra para el molde
manteca para el molde

TENGALO EN CUENTA

El gustito a cítrico se lleva bien con el chocolate. Una vez fría, puede bañar la torta con chocolate cobertura disuelto al baño-maría (previamente se corta en trocitos). Póngala en la heladera hasta que el baño se endurezca. Pero, si lo prefiere, puede cubrirla con una mousse de chocolate: coloque en un bol un pote de crema, medio kilo de dulce de leche y 2 cucharadas de cacao amargo. Tiene que batir apenas hasta lograr la consistencia de una mousse: si se excede con el batido, la crema puede cortarse.

UTENSILIOS

tabla de picar y cuchillo
licuadora o procesadora
pocillo común de café
exprimidor de cítricos
coladorcito
taza de un cuarto litro o medidor
bols (2) y cuchara de madera
espátula de goma
molde n° 3 para budín inglés



Preparación



1 Cepille las **mandarinas** bajo el chorro de la canilla. Corte una mandarina por la mitad, exprímala, cuele el jugo y reserve.



2 Corte la otra mandarina por la mitad, saque las semillas, divídala en trozos y póngalos en la licuadora o procesadora... ¡con cáscara! Luego súmele el **aceite**, el **huevo** y el **azúcar**.





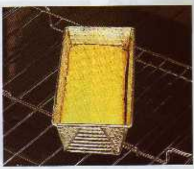
3 Agréguele el jugo de mandarinas reservado. Licue todos los ingredientes hasta que la cáscara de la fruta pierda su identikit...

4 Ponga en un bol y añada la **harina**. Luego mezcle con movimientos envolventes, para airear el batido.





5 Vierta la preparación en el molde bien **enmantecado** y enharinado.



6 Cocine la torta de mandarina en horno moderado, 45 minutos.



7 Desmolde sobre una rejilla y déjela allí hasta que se enfríe.

SECRETITO I

Vigile que ninguna *semilla* se cuele en el batido de la torta, una sola bastaría para darle sabor amargo a la preparación.

SECRETITO II

Cepille las **mandarinas** bajo la canilla para eliminar cualquier vestigio de pesticida o anilinas.

ENTRE 6 Y 8 PORCIONES

3,50 PESOS

Pan de nueces

Adopte una fórmula comodín





Otra dulzura para cortar en tajadas, untar con manteca... ¡y hacer morir de envidia a las tostadas de siempre! • Con muy pocas vituallas básicas y el sabor de las nueces, tendrá un pan para sorprender a la familia o a los invitados a la hora del té, del café... ¡o cuando a usted se le ocurra! • Una receta súper práctica para salirse del molde

INGREDIENTES

- 125 gramos de manteca (recién sacada de la heladera) y extra para el molde
- 100 gramos de harina leudante y extra para el molde
- una cucharadita de polvo para hornear
- 150 gramos de azúcar
- 200 gramos de nueces peladas
- una cucharadita de esencia de vainilla
- 4 huevos

TENGALO EN CUENTA

Si usted mezcla en exceso los ingredientes de esta receta, la miga del pan de nueces puede resultar bastante pesada. Lo mismo sucede cuando uno se excede en la cantidad de azúcar o si el horno está frío al ponerlo a cocinar.

UTENSILIOS

- procesadora o licuadora
- bol
- cuchara de madera y cucharita
- espátula de goma
- molde tipo budín inglés n° 4
- rejilla para tortas
- jarrito medidor



Preparación





1 Ponga en la procesadora la **manteca** cortada en trozos, la **harina**, el **polvo de hornear** y el **azúcar**.

2 Procese pulsando la máquina en forma intermitente, hasta que todo se convierta en granitos. Pase el granulado a un bol.

3 Ponga ahora las **nueces** en la procesadora y píquelas grueso. Agréguelas al bol donde están los otros ingredientes.









4 Añada a los ingredientes del bol la **esencia de vainilla**. Sigamos...

5 Incorpore ahora los **huevos** al bol, pero ni se le ocurra batir.

6 Mezcle con movimientos envolventes para airear la preparación.





7 Vierta en el molde previamente enmantecado y enharinado y cocine entre 45 minutos y una hora.

8 Desmolde sobre rejilla y déjelo enfriar muy bien antes de cortarlo.



SECRETITO I

El pan de nueces debe estar *bien frío* antes de cortarlo, para que no se desmigaje. Si lo deja *de un día para otro*, mejor.

SECRETITO II

Si la superficie del pan se tostara demasiado antes de que la miga esté cocida, cúbralo con **papel de aluminio** sin enmantecar y continúe la cocción.

Torta facilísima

Cuando se quiera acordar, ¡ya está!





Tiene ese gustito a limón que a usted tanto le gusta • Es excelente para cortar en porciones, untarlas con manteca y/o mermelada... y saborearla mientras charla con sus amigos a la hora del té • Como todas las recetas de este cuaderno, se hace a la velocidad del rayo • Sólo tendrá que vigilar el horno cuando llegue la hora señalada... ¡y listo!

INGREDIENTES

- *150 gramos de manteca fría y extra para el molde*
- *240 gramos de azúcar*
- *270 gramos de harina leudante y extra para el molde*
- *ralladura y jugo de un limón*
- *3 huevos*
- *un tercio de taza de azúcar impalpable*
- *para decorar: cascaritas de limón abrillantadas (opcional)*

TENGALO EN CUENTA

Puede usar un baño hecho con una taza y media de azúcar impalpable y jugo de limón, agregado de a poco hasta lograr una mezcla que cubra y corra por sí sola. Vuélquelo sobre la torta y déjelo correr irregularmente.

UTENSILIOS

- *tabla de picar y cuchillo*
- *procesadora*
- *batidora y bol*
- *rallador y exprimidor de cítricos*
- *molde de 20 centímetros (redondo o tipo budín inglés)*
- *colador de caldo o tamiz*
- *cuchara o espátula de goma*
- *taza de un cuarto litro y medidor*

Preparación





1 Corte la **manteca** en trozos. Póngala en la procesadora junto con el **azúcar** y la **harina**. Procese pulsando la máquina en forma intermitente hasta que la manteca se divida en granitos y tome el aspecto de una arena gruesa.

2 Pase los granitos de harina y manteca a un bol. Añada la **ralladura de limón**.







3 Exprima el limón y agregue también el **jugo**.



4 Incorpore los **huevos** y haga funcionar la batidora al máximo 3 minutos.



5 Enmanteque y enharine el molde y vierta en él la preparación.



6 Cocine la torta en horno moderado hasta que se dore y los costados tiendan a separarse del molde, aproximadamente 45 minutos. Pruebe la cocción clavándole un palillo: si sale sin adherencias... ¡está lista!



7 Desmóldela sobre rejilla, inviértala nuevamente y ahóguela en caliente con el **azúcar impalpable** tamizada. Agregue, si quiere, **cascaritas de limón abrillantadas**.



SECRETITO I

Puede cortar la manteca con el azúcar y la harina *usando dos cuchillos*. Eso sí, le llevará más tiempo.

SECRETITO II

Tamizamos el **azúcar impalpable** porque, como absorbe mucha humedad, suele tener terrones que estropean la textura del baño.

8 PORCIONES   4 PESOS

Torta bombón

Para los fans del chocolate





La llamé así porque es una dulce combinación de chocolate, dulce de leche y merenguitos • Sabe tan rica como los brownies... ¡y se hace tan rápida como ellos! • Al igual que otras recetas de este cuaderno, aquí lo único que le va a hacer esperar un poquito es el horno • Tiene una consistencia húmeda, pero si se pasa de cocción, ¡adiós aplausos!

INGREDIENTES

- 200 gramos de manteca y extra para el molde
- 300 gramos de chocolate para taza, cortado en trocitos
- 4 huevos
- casi 2 tazas de azúcar
- una taza de harina y extra para el molde
- un pote chico de dulce de leche
- una taza de merenguitos chiquitos (o amarettis, si lo prefiere...)

TENGALO EN CUENTA

Si en su familia hay algún fanático del chocolate blanco, úselo en lugar del oscuro. Eso sí, compre uno de buena calidad, única condición para que el cambio resulte un éxito. Y recuerde que se derrite a temperatura baja.

UTENSILIOS

- fuentecita para horno
- bol y cuchara de madera
- espátulas (de goma y larga, para untar)
- batidora de mano (opcional) o batidorcito
- taza de un cuarto litro o medidor
- papel manteca, tijera y palillo
- molde de 24 o 26 centímetros

Preparación



1 Coloque la **manteca** en una fuente para horno, apoye sobre ella los trocitos de **chocolate** y llévela al horno suave para que se derrita. Mientras tanto...





2 Ponga los **huevos** y el **azúcar** en un bol y bátalos hasta que la preparación haga globitos (puede usar la batidora). ¿Ya se desmayó el chocolate? Retírelo del horno, mézclelo bien, agréguelo al batido de huevos y siga batiendo.



3 Unale ahora la taza de **harina** y siga batiendo con ganas y fabricando globitos...

SECRETITO I

Esta torta (sin decorar) puede guardarse en el *freezer* hasta 3 meses, convenientemente envuelta y sin nada de aire.



4 Enmanteque generosamente el molde y cúbrale el fondo con un disco de papel manteca igualmente enmantecado y enharinado.





5 Vierta la mezcla en el molde y cocine la torta en horno caliente hasta que la superficie esté crujiente y la masa, cocida pero húmeda (unos 30 a 40 minutos. Pruebe la cocción con un palillo...).



6 Desmolde la torta directamente en la fuente donde la va a servir.



7 Una vez fría, úntele la superficie con **dulce de leche de repostería** y cúbrala con **merenguitos** chiquitos o **amarettis** ídem.



SECRETITO II

Los *globitos* que se forman en el batido de huevos son los que durante la cocción le darán a la torta esa superficie doradita y crujiente.

ENTRE 8 Y 10 PORCIONES · 2,50 PESOS

Torta canastera

Imperdible en una tarde con amigos





No se va a poder quejar • Esta es una torta tan rica y fácil que lo única tarea consistirá en mezclar los ingredientes y agregarles las claras batidas a nieve • En épocas lejanas, cuando me sobraba tiempo para jugar a la canasta, era la receta con que nos deleitábamos con mis amigas Susana, Yeya y Matilde • ¡Convide usted también!

INGREDIENTES

- *un pote de 230 centímetros cúbicos de crema de leche*
- *un pote (medido con el mismo envase de la crema) de azúcar*
- *2 potes de harina leudante y extra para el molde*
- *2 yemas*
- *una cucharada de esencia de vainilla*
- *2 claras*
- *manteca para el molde*

TENGALO EN CUENTA

Puede reemplazar la esencia de vainilla por ralladura de limón o de naranja, o por esencia de almendras. Y puede enriquecerla con pasas de uva o nueces trituradas o cascaritas de naranja abrillantadas y bien picaditas.

UTENSILIOS

- *bols (2)*
- *batidora o batidorcito*
- *cucharas (común y de madera)*
- *espátula de goma*
- *molde de 22 centímetros*
- *palillo*



Preparación



1 Coloque en un bol la **crema de leche** y el **azúcar**... pero sin batir.



2 Añada la **harina** y las **yemas**, sin batir.



3 Incorpore al bol la **esencia de vainilla**.



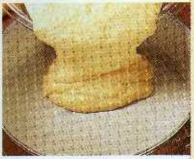
4 Una todo con una cuchara, sin batir pero aireando la preparación al mezclar.



5 En un bol aparte, bata las **claras** a nieve (puede usar la batidora).



6 Una suavemente las claras batidas a la preparación anterior.



7 Vierta en el molde previamente **enmantecado** y enharinado.



8 Cocine la torta en horno moderado, de 45 minutos a una hora.



9 Desmóldela sobre rejilla y déjela enfriar muy bien antes de servir.

SECRETITO I

Si quiere que las frutas o pasas incorporadas a una torta *no se vayan al fondo*, agréguelas a la mezcla antes de añadir la harina.

SECRETITO II

La combinación de **esencia de vainilla** y **ralladura de limón** da un sabor especial a cualquier crema o masa, demostrando que hay sabores que potencian otros.